

Réactions de Maillard

https://fr.wikipedia.org/wiki/R%C3%A9action_de_Maillard

Les **réactions de Maillard**, mieux nommées réactions amino-carbonyles, sont des réactions de **glycation***, entre des sucres réducteurs et des composés qui portent un groupe amine, tels les acides aminés, les peptides et les protéines. Dans les aliments, ces réactions engendrent des composés qui contribuent à la couleur, à la saveur, à l'odeur. Elles commencent par une condensation entre le groupe amine d'un acide aminé, d'un peptide ou d'une protéine, et le groupe carbonyle de sucres réducteurs (glucoses, fructoses, lactose, ribose). Cette première étape est suivie de réactions diverses selon les réactifs et les conditions.

* La **glycation** est une réaction chimique qui se produit entre un glucide et une protéine, conduisant à l'établissement d'une liaison covalente entre ces deux molécules.

[...]

Depuis le grillé du rôti jusqu'au bon goût du pain, celles-ci sont en effet présentes dans de nombreuses préparations culinaires, notamment dans les viandes cuites. C'est l'exemple le plus courant de réaction de glycation en cuisine, que l'on pourrait qualifier de réaction « à chaud ». C'est aussi la plus facilement observable grâce au brunissement rapide de la viande produit notamment par les mélanoidines, pigments bruns à haut poids moléculaire résultant de la condensation et de la polymérisation des sucres aldéhydiques et d'acides aminés. Mais il existe aussi des exemples de réaction « à froid » qui ont lieu sans nécessiter de chauffage, donc en dehors de toute cuisson.

